

ribolla gialla

VINO SPUMANTE
EXTRA DRY



Denominazione	Vino spumante
Colore	Giallo paglierino brillante dai vaghi riverberi verdognoli.
Profumo	Profumi che ricordano la pesca noce, i fichi bianchi, la mela verde e che si confondono con note vellutate e minerali.
Sapore	Freschissimo, ricco di struttura, dalle infinite sfumature anche agrumate e lunga persistenza aromatica.

DATI AGRONOMICI

Vitigno principale	Ribolla Gialla
Zona di produzione	Veneto/Friuli Venezia Giulia
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	argilloso e sabbioso, ricco di sostanza organica
Vendemmia	Inizio settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Molto soffice
Spumantizzazione	Charmat lungo

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	6,20 ÷ 6,40
Ph	3,10 ÷ 3,20
Zuccheri residui (g/l)	8 ÷ 10
Alcol	11% vol

ALTRI DATI

Abbinamento	Eccezionale aperitivo, accompagna piatti a base di molluschi e pesce.
Temperatura di servizio	6-8° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

